



Оценка семинара

Тема: «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1), принципов HACCP. Внутренний аудит»

Преподаватель: Коробова Т.В.

Место, дата проведения:
г. Ярославль, 19-21 февраля 2018 г.

	Оценка:	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> ☺ ☹ ☹ </div> 5 - 4 - 3 - 2 - 1				
Семинар	Содержание семинара соответствовало моим ожиданиям	✓				
	Полученные в ходе семинара знания я смогу применить в своей профессиональной деятельности	✓				
Преподаватель	Компетентен	✓				
	Излагает материал доступно	✓				
	Учитывает интересы аудитории	✓				
	Активно вовлекал в работу участников	✓				
	Излагал материал живо и интересно	✓				
	Ориентируется по содержанию и ходу проведения семинара	✓				
Другое:						
<i>полезные примеры приверены.</i>						

Общее впечатление:

Что Вам больше всего понравилось?

Узнавание, примеры реализации на предприятиях и т.д.

Что можно улучшить?

Все очень информативно

Откуда Вы узнали о данном семинаре?

интернет, e-mail, рассылка

Какие темы семинаров Вам еще интересны?

по СЧБПМ, просветительские

Название организации (указать по желанию):

ООО, КК, ОАО